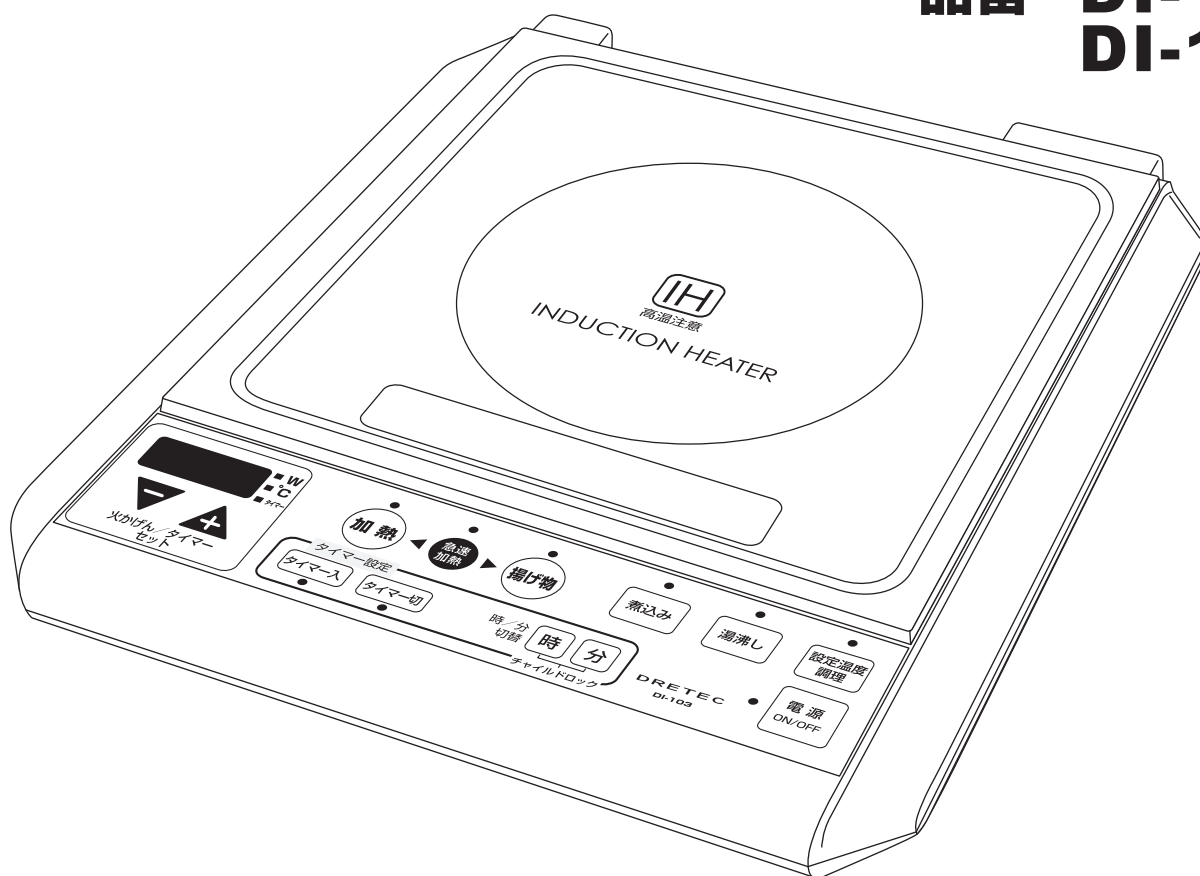
IH 電磁調理器（家庭用）
取扱説明書 保証書付

品番 DI-103 / DI-104

■この度は、本製品をお買上げいただきまして、誠にありがとうございます。
■ご使用の前に、この「取扱説明書」を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
■この取扱説明書には保証書が付いていますので、大切に保管してください。

もくじ

●安全上のご注意 ・・・・・・・・ 1
●使用上のご注意 ・・・・・・・・ 5
●各部の名称とはたらき ・・・・ 6
●使える鍋・使えない鍋 ・・・・ 7
●使い方（加熱）・・・・・・・・ 8
●使い方（揚げ物）・・・・・・・ 9
●使い方（煮込み）・・・・・・・10
●使い方（湯沸し）・・・・・・・11
●使い方（設定温度調理）・・・・12
●調理のポイント ・・・・・・・13
●お手入れ ・・・・・・・・・・14
●故障かな？と思ったら ・・・・14
●アフターサービスについて・・・15
●仕様 ・・・・・・・・・・・・15
●レシピ集 ・・・・・・・・・・16
●保証書 ・・・・・・・・・・・19

この製品は日本国内用に設計されておりますので、国外では使用できません。(FOR USE JAPAN ONLY)

安全上のご注意

●必ずご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告	この表示の項目について、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性があることを示しています。

⚠ 注意	この表示の項目について、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性があることを示しています。

図表示の例

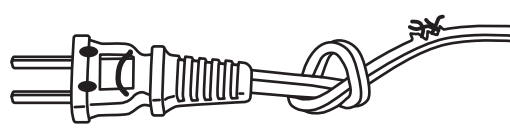
⚠ 注意	この記号は、警告や注意を促す内容のものです。図の中に具体的な注意内容を示しています。
⦸ 禁止	この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中に具体的な禁止内容を示しています。
❗ 指示	この記号は、行為を強制したり指示したりする内容のものです。図の中に具体的な指示内容を示しています。

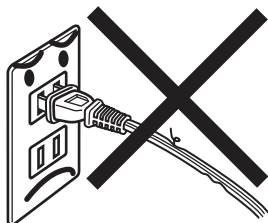
⚠ 警告

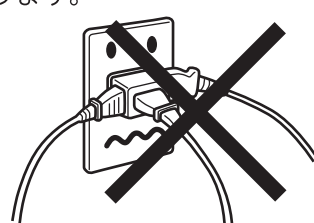
電源プラグは根元まで確実にさし込んでください。また、マグネットプラグを本体に接続する際は、接続部に異物がないかを確認し、異物は取り除いてください。

●さし込みが不完全な場合やさし込みのゆるいコンセントの使用、またマグネットプラグの不完全な接続は感電・発熱による火災の現因となります。

電源コードを傷つけたり、破損するようなことはしないでください。

●傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、束ねるなどしないでください。
●コードが傷つくと感電・火災の原因になります。

電源コードやプラグが痛んだり、コンセントの挿し込みがゆるいときは使用しないでください。

●感電・ショート・発火の原因になります。

定格１５Ａ以上のコンセントを単独で使用してください。

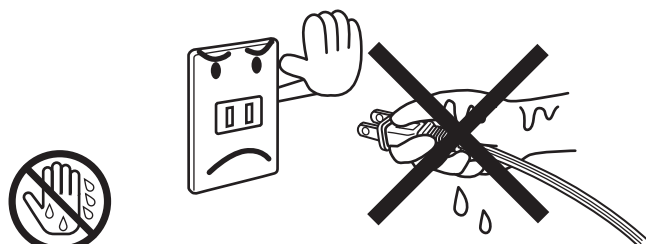
●タコ足配線をするとコンセント部が異常発熱して発火することがあります。

禁止

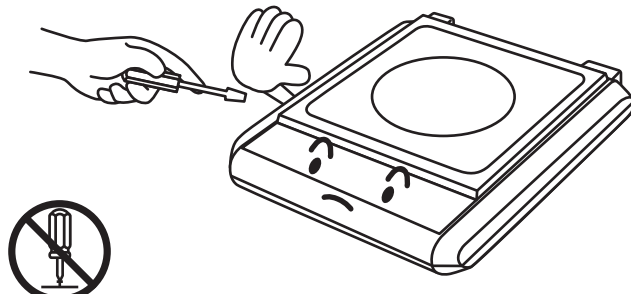
交流100V以外では使用しないでください。

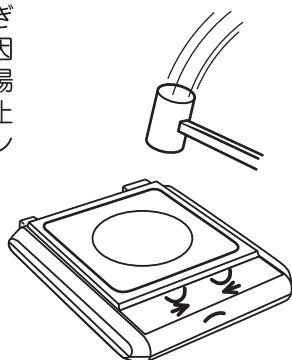
●火災の原因になります。

⚠警告

電源プラグを濡れた手で抜きさししないでください。

●感電や故障の原因になります。

改造はしないでください。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしないでください。

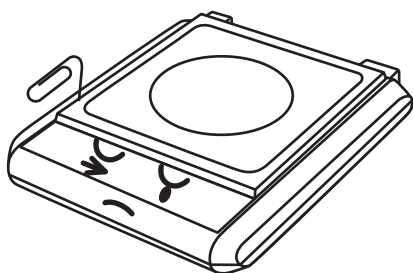
●発火・感電・けがの原因になります。

トッププレートに衝撃を加えないでください。

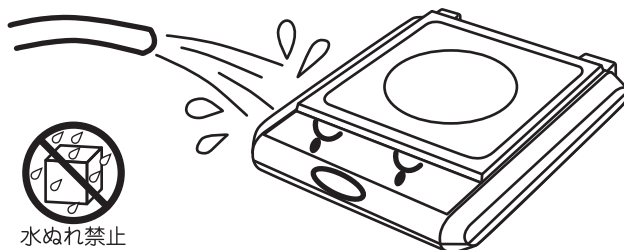
●ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱し過ぎたり異常動作・感電の原因になります。このような場合はただちにご使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。

禁止

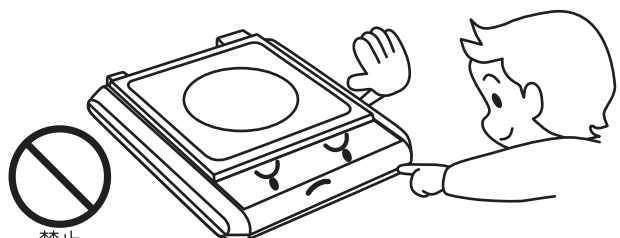
トッププレートの上に、ガスボンベ、缶詰、その他電気製品などを置かないてください。

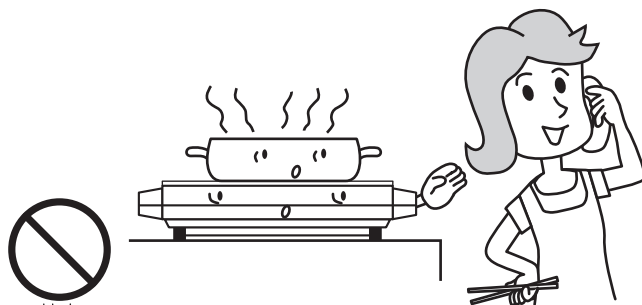
●爆発・火災・やけどなどの原因になります。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れないで下さい。

●感電・ショートや異常動作して、けがの原因になります。

水につけたり、かけたりしないでください。
また、鍋からの吹きこぼれにはご注意ください。
吹きこぼれた場合は、すぐにふきんで拭いてください。

●感電・ショート・故障の原因になります。

子供など取り扱いに不慣れな方や困難な方だけでのご使用は避けてください。また、乳幼児の手の届くところで使わないでください。

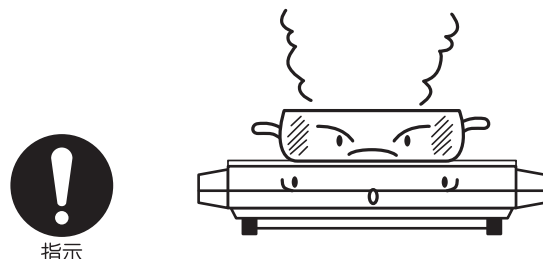
●けが・やけど・感電の原因になります。

揚げ物調理中はそばを離れないでください。

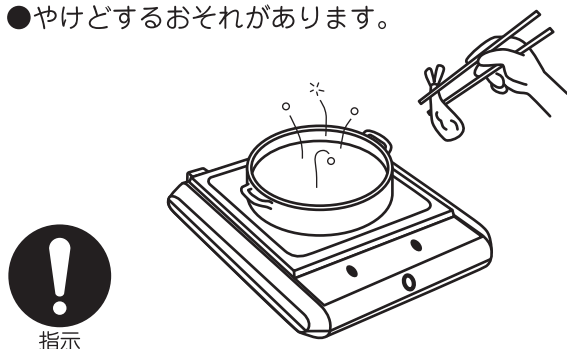
●油温が上がりすぎて発火するおそれがありたいへん危険です。

⚠注意

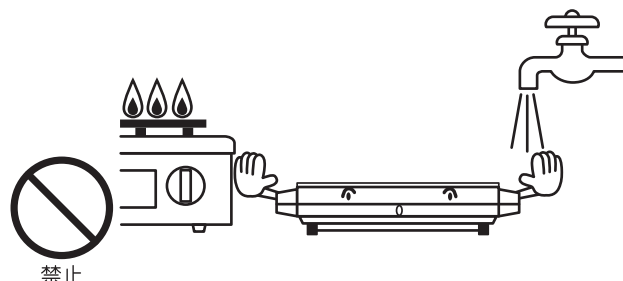
他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わないでください。

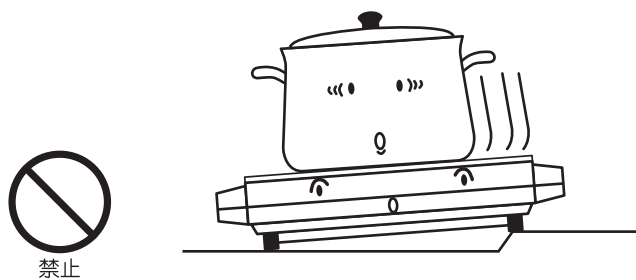
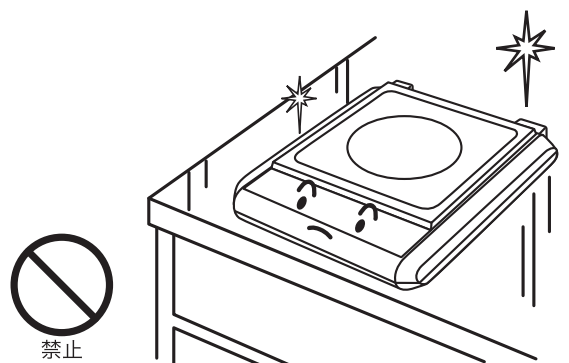
●温度制御装置が働かずに異常加熱し火災の原因になることがあります。

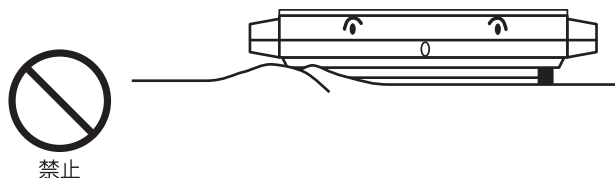
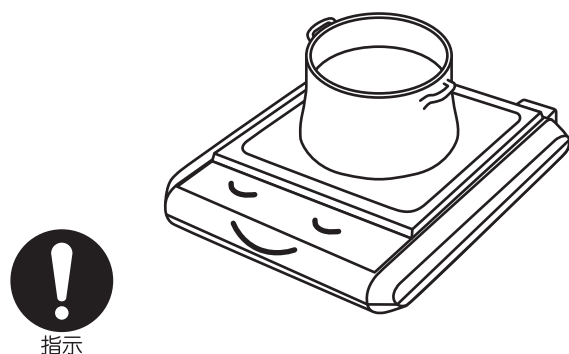
揚げ物調理中に油煙が多く出たら電源を切ってください。

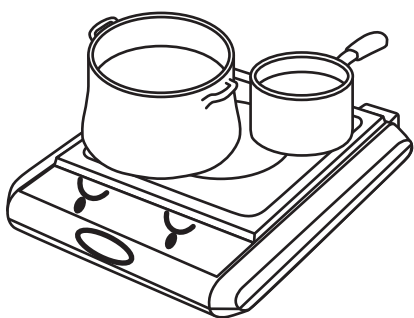
●油が高温になっていますので続けて加熱すると発火し火災の原因になります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意してください。

●やけどするおそれがあります。

水のかかる所や火気の近く、高温になる場所では使用しないでください。

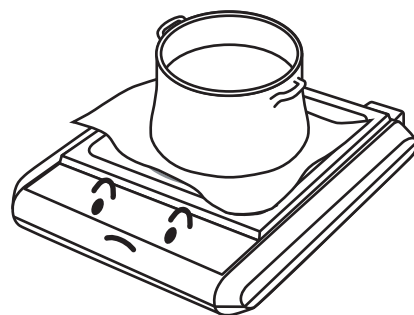
●故障、変形や感電、漏電の原因になります。

不安定な場所では使用しないでください。

●本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけど・けがの原因になります。

鉄板やステンレス板など、金属の板の上に置いて使用しないでください。

吸気口・排気口はふさがないでください。

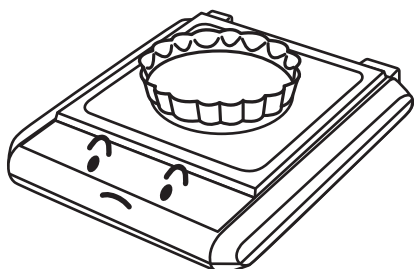
●本体内部の温度が上がりすぎたりして、火災の原因になります。とくにテーブルクロスのしわなどで吸気口・排気口をふさがないようにご注意ください。

鍋などは中央において使用してください。

⚠注意

複数の鍋などをのせて使用しないでください。

禁止

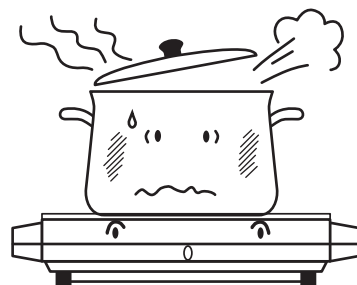
鍋の下に紙などを敷かないでください。

●鍋の熱で紙がこげたりして、火災の原因になります。

禁止

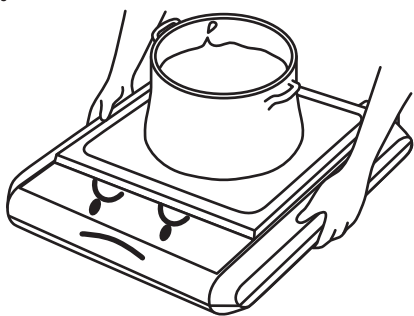
トッププレートの上にアルミ製容器（使い捨て簡易鍋など）・アルミホイルやレトルトパックなど、鍋以外のものはのせないでください。

●破裂したり、赤熱してやけど・けがの原因になります。

禁止

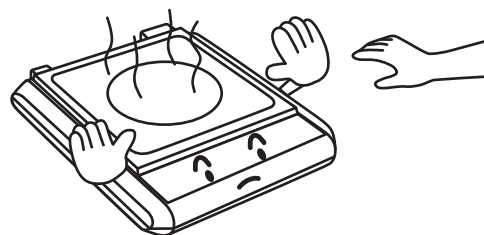
空だきや加熱し過ぎないでください。

●鍋が熱くなり、やけどの原因になります。また、鍋の破損や本体の故障の原因になります。

禁止

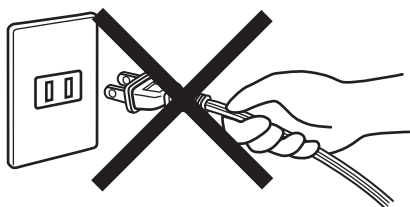
本体に鍋をのせたまま持ち運ばないでください。

●鍋が滑り落ちて、やけどやけがの原因になり、たいへん危険です。

禁止

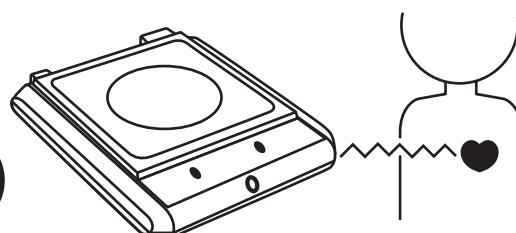
使用後しばらくはトッププレートに触らないでください。

●鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。

接触禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って抜いてください。

●コードを引っ張ると、破損して、感電・ショート・火災の原因になります。

指示

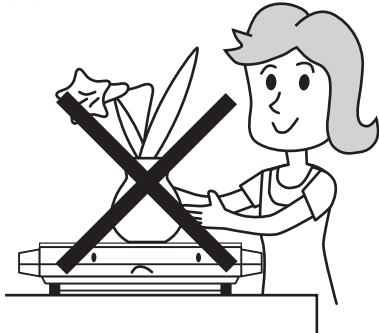
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって必ず医師にご相談ください。

●本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

指示

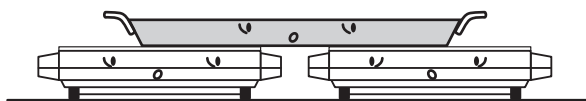
⚠注意

調理以外の目的に使用しないでください。また水・油以外のものは沸かさないでください。

●故障や発熱・発火のおそれがあります。

禁止

本製品を２台並べて使用しないでください。

●火災・故障の原因になります。

禁止

使用上のご注意

① 本体の上方や周囲に可燃物や壁・棚があるときは、そこから離してお使いください。
　●油が飛び散って、やけどや火災の原因になります。
　●上方約1m以上、周囲約10cm以上開けてお使いください。

② 高温・やけどにご注意ください。
　●本製品を使い調理されますと本製品自体は発熱しませんが、鍋が熱くなるためトッププレートに熱が伝わり熱くなります。

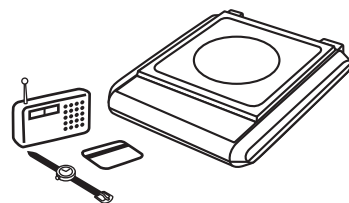
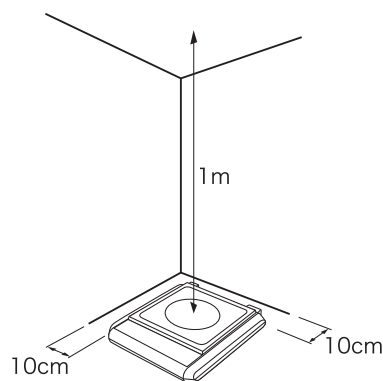
③ 本製品を使用中は排気口付近は熱くなりますので、物を置いたり近づけないでください。

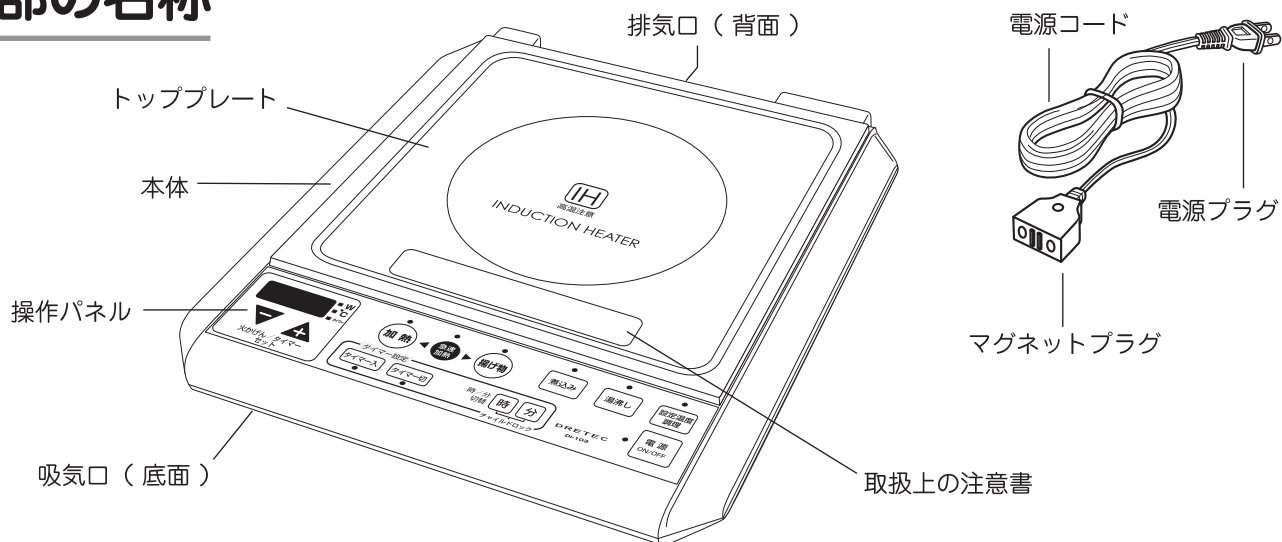
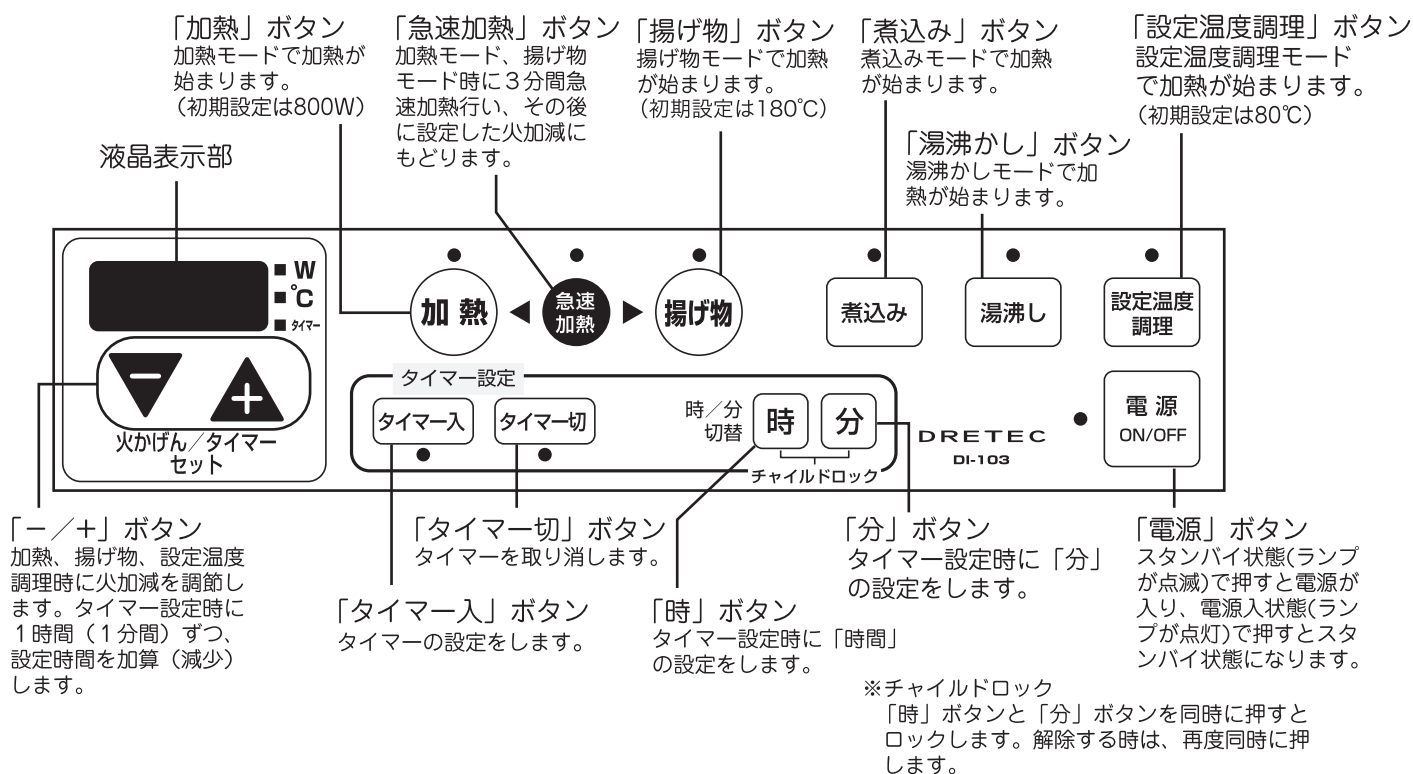
④ 鍋の種類や形状により、鍋底の温度が急激に上がったり、高温になるものがありますので十分にご注意ください。

⑤ トッププレートや鍋の底がぬれた状態で使用しないでください。
　●鍋の底から湯気が吹き出して、やけどの原因になります。

⑥ 本製品を使用中、吹きこぼれや油の飛び散りに注意してください。
　●やけど・けが・故障の原因になります。

⑦ 使用中は磁力線がでているため、磁気の影響を受けやすいものを近づけないでください。
　●キャッシュカードや自動改札用定期券など（記録が消えるおそれがあります）

⑧ 本製品を外部タイマーやリモコンで操作しないでください。

各部の名称とはたらき

各部の名称

操作パネル

※チャイルドロック
「時」ボタンと「分」ボタンを同時に押すとロックします。解除する時は、再度同時に押します。

安全機能について

- 鍋検知機能　トッププレートに載せた鍋が使用可能かどうか自動的に検知します。
- 鍋なし検知機能　加熱中に鍋をはずすとアラームが鳴り自動的に加熱を停止します。
- 小物検知機能　スプーンやナイフなどの小物を検知し、アラームが鳴ります。
- 切り忘れ防止機能　タイマー未設定時に最後の操作から約50分が過ぎるとピッと鳴り自動的に加熱を停止します。
- 空だき防止機能　空焚きを防止するために鍋底の温度がある一定の温度以上に上昇しない機能です。
- チャイルドロック　お子様などがうっかりボタンを操作しても動作しないようにするための機能です。

使える鍋と使えない鍋について

安全のために、必ずCH・IH対応鍋をご使用ください。また，鍋の形状・材質によってはCH・IH対応鍋でも本製品でご使用になれない場合があります。使用前に必ず下記の要領でご確認ください。

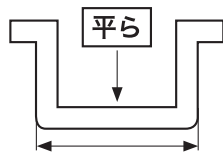
◯使える鍋

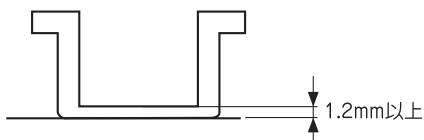
材質

●鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー
●ステンレス
●ＩＨ対応土鍋

（注１）上記の材質であっても鍋底の厚みや形状によって出力が弱くなったり、使えない場合があります。
例）●鍋底に磁石が吸着しない鍋は、材質によって鍋を検知しないことがあります。
●鍋内部にステンレスプレートを使用したＩＨ対応土鍋の場合でも、厚みや形状によって鍋を検知しないことがあります。
●鍋底に鉄・ステンレス材を仕様しているＩＨ対応鍋（多層鍋・土鍋・アルミ鍋など）の場合でも、厚みや形状によって鍋を検知しないことがあります。
（注２）鍋底が多層構造の鍋は、鍋底内部の材質によって使える鍋と使えない鍋があります。多層鍋をご利用の場合は、ＣＨ・ＩＨ対応の鍋をご使用ください。

底の形状

●鍋底が平らで反りやへこみのない鍋
●鍋底が平らで直径12～24ｃｍの鍋

直径約12～24cm

●鍋底の厚みが1.2mm以上の鍋)

※ 揚げ物調理時に使える鍋でも、大きさ・形状・材質などにより、設定温度に対して油の温度が高くなる場合があります。（調理器をご使用になる際は、調理用温度計などで温度を確認することをお勧めします。）

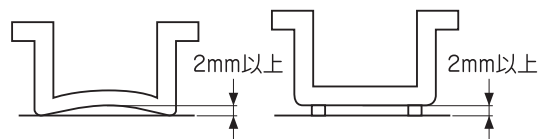
✕使えない鍋

材質

●耐熱ガラス
●陶器・陶磁器
●土鍋（ＩＨ対応品を除く）
●アルミ・アルミ合金・銅
●アルミ・アルミ合金・銅を含むもの

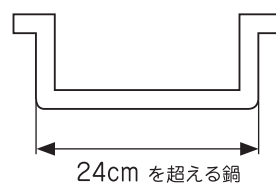
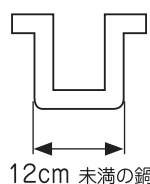
底の形状

●鍋底が平らでない鍋

鍋底が丸いもの(中華鍋など)

本製品との間に隙間のある鍋

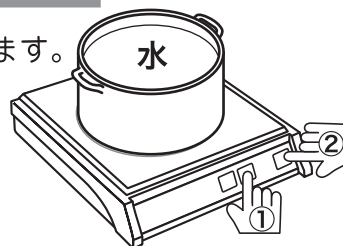
※ すきまがあることによって、精度が悪くなり、実際の温度と表示温度に差が生じる可能性があります。

●鍋底が12cm未満または、24cmを超える鍋

12cm 未満の鍋　　24cm を超える鍋

使える鍋の見分け方

電源プラグをコンセントにさし込み、鍋に水を入れ、トッププレートにのせます。
①調理の種類により、加熱ボタンもしくは揚げ物ボタンを押す。
・使える鍋の場合は、そのまま加熱されます。
・使えない鍋の場合はアラームが鳴り、しばらくすると停止します。

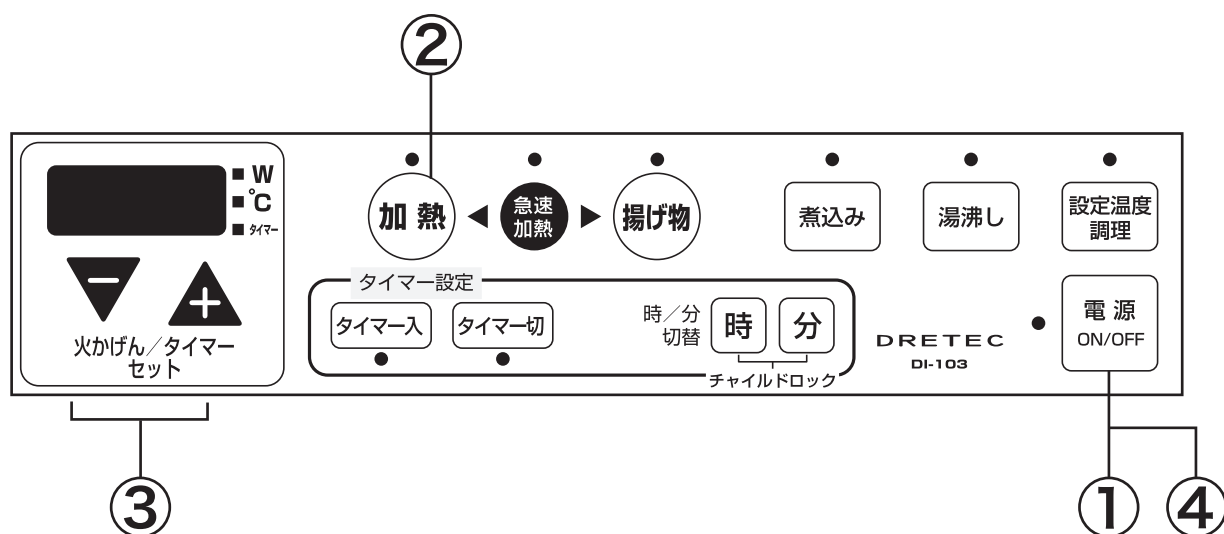
②［切］ボタンを押して切る。
・確認が終わりましたら電源を切ってください。（使える鍋の場合、そのまま加熱すると熱くなりますので注意してください。）

［注意］　揚げ物で使用する鍋について
・小さい鍋や底が反った鍋、脚付きの鍋などは油が異常に高温になり、発火して火災のおそれがあります。底が平らで、直径18～24cmぐらいの鍋をご使用ください。

使い方（ 加熱調理 ）

加熱モード	鍋物・焼き物料理などに使います。

準　備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に電源プラグをさし込みます。
　・「ピッ」と1回アラームが鳴り、待機状態になります。

② 材料や水を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。

①　「電源」ボタンを押します。
　・加熱待機状態になります。

②　「加熱」ボタンを押します。
　・表示部が点灯します。初期設定は800Wに設定されます。

③　「+／−」ボタンで火加減を調節します。
　・1400W, 1100W, 800W, 500W, 300Wに設定ができます。

④　調理が終わったら「電源」ボタンで加熱を停止してください。
　・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。
　　やけどをする恐れがあります。
　・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

※　「急速加熱」ボタン

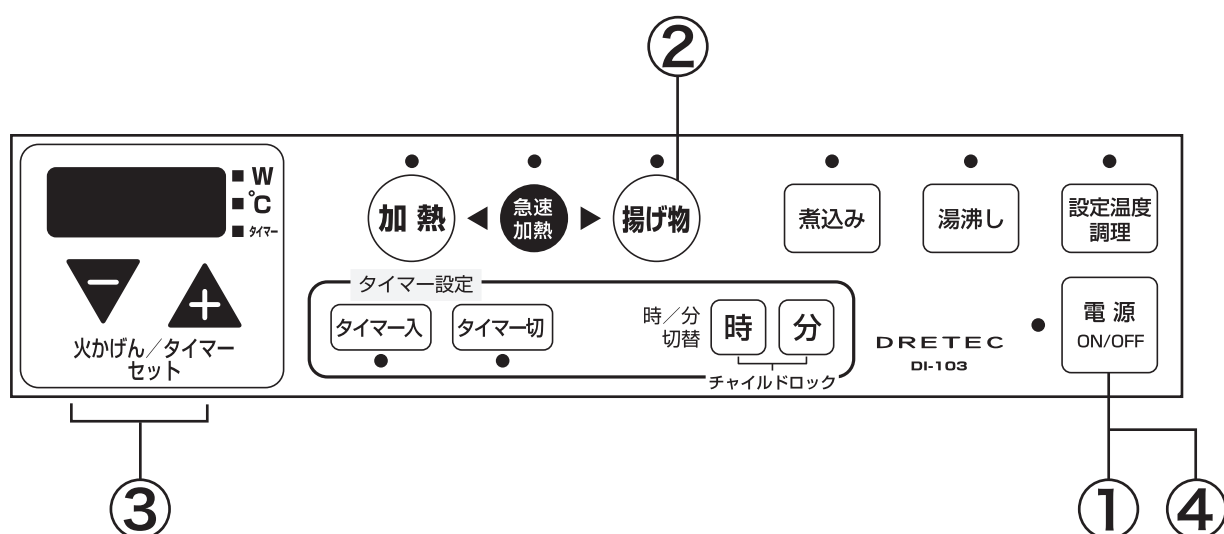
加熱モードでは「急速加熱」が使えます。
「急速加熱」ボタンを押すと２分間急速加熱を行い、その後に設定した火加減に戻ります。

使い方（揚げ物調理）

揚げ物モード	揚げ物料理などに使います。

準　備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に電源プラグをさし込みます。
・「ピッ」と1回アラームが鳴り、待機状態になります。

② 油を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。
・油量は500～900ℓで使用してください。
油が少なすぎると、低温でも発火するおそれがあります。

① 「電源」ボタンを押します。
・加熱待機状態になります。

② 「揚げ物」ボタンを押します。
・表示部が点灯します。初期設定は180℃に設定されます。

③ 「＋／－」ボタンで火加減を調節します。
・220℃, 200℃, 180℃, 160℃, 140℃に設定ができます。
（注）鍋の材質や形状、使用環境によって、設定温度に対して誤差が生じることがあります。その際は、調理用温度計などで温度を確認しながら使用することをお勧めします。

④ 調理が終わったら「電源」ボタンで加熱を停止してください。
・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手触れないでください。
やけどをする恐れがあります。
・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

※ 「急速加熱」ボタン

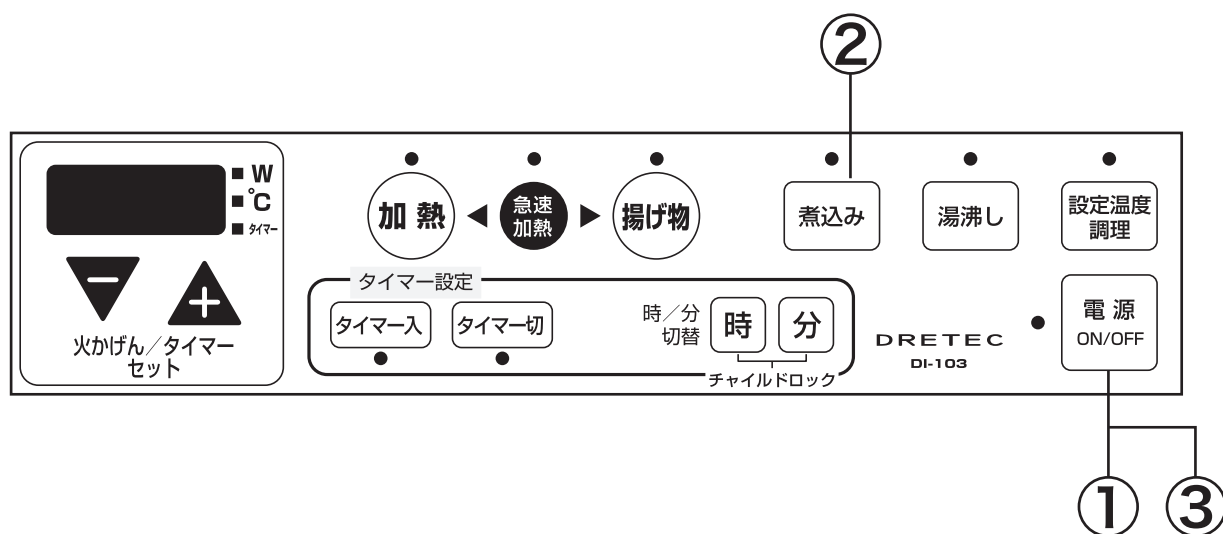
揚げ物モードでは「急速加熱」が使えます。
「急速加熱」ボタンを押すと２分間急速加熱を行い、その後に設定した火加減に戻ります。

使い方（ 煮込み調理 ）

煮込みモード	煮物や煮込み料理などに使います。

準　備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に電源プラグをさし込みます。
　・「ピッ」と1回アラームが鳴り、待機状態になります。

② 材料や水を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。

① 「電源」ボタンを押します。
　・加熱待機状態になります。

② 「煮込み」ボタンを押します。
　・表示部が点灯します。初期設定は２時間にタイマーセットされます。
　・最初は中火で加熱し、その後タイマー設定時間まで弱火で煮込みます。

③ 調理が終わったら「電源」ボタンで加熱を停止してください。
　・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。
　　やけどをする恐れがあります。
　・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

タイマーを使うには

※ 加熱モード・揚げ物モード・煮込みモード・設定温度調理モードでタイマーセットすることができます。

● タイマーを設定するには（最大設定時間　23時間59分）

① 「タイマー入」ボタンを押します。

② 「時」ボタンを押すと、「時間」設定待機状態になります。「＋／－」ボタンで「時間」を設定してください。

③「分」ボタンを押すと、「分」設定待機状態になります。「+/−」ボタンで「分」を設定してください。

④「タイマー入」ボタンを押しタイマーセット時間を確定します。

● タイマーを取り消すには

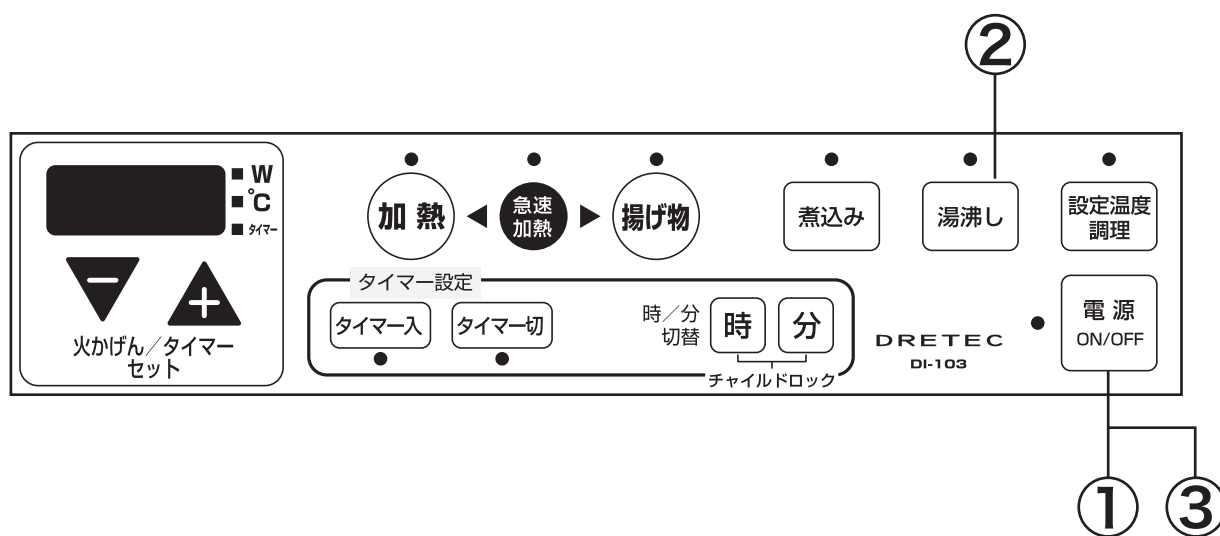
①「タイマー切」ボタンを押します。

使い方（湯沸し）

湯沸しモード	お湯を沸かすのに使います。

準　備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に電源プラグをさし込みます。
・「ピッ」と1回アラームが鳴り、待機状態になります。

② 水を入れた鍋またはやかんをトッププレートの中央に置いてください。

①「電源」ボタンを押します。
・加熱待機状態になります。

②「湯沸し」ボタンを押します。
・加熱が開始されます。
・20分後、自動的に電源が切れます。

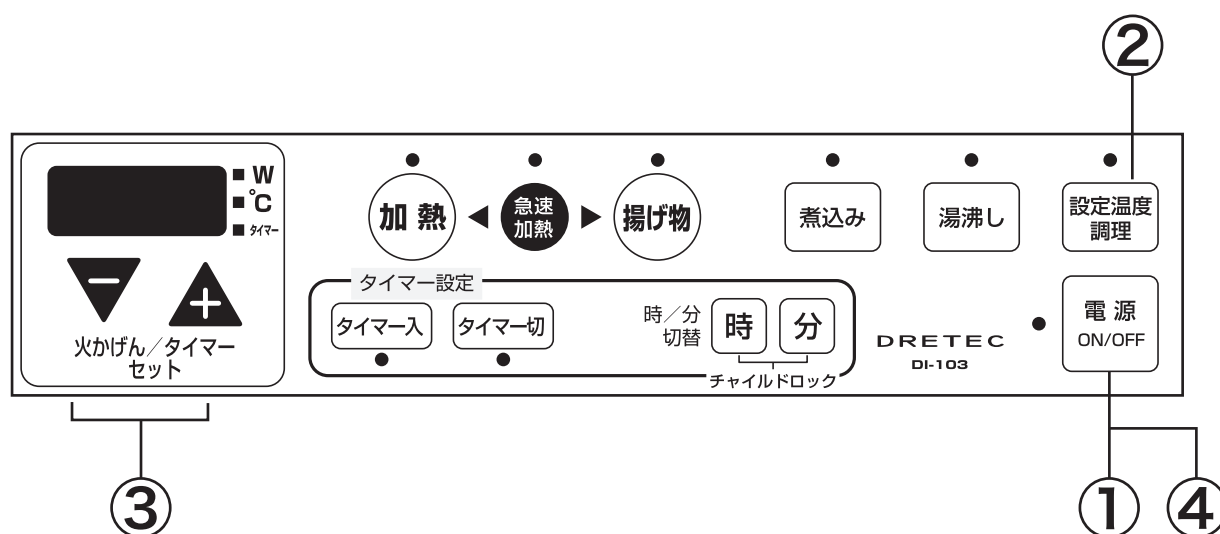
③ 調理が終わったら「電源」ボタンで加熱を停止してください。
・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。やけどをする恐れがあります。
・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

使い方（設定温度調理）

設定温度調理モード	フォンデュやお菓子作りにご利用ください。

準　備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に電源プラグをさし込みます。
・「ピッ」と1回アラームが鳴り、待機状態になります。

② 材料や水を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。

① 「電源」ボタンを押します。
・加熱待機状態になります。

② 「設定温度調理」ボタンを押します。
・表示部が点灯します。初期設定は80℃に設定されます。

③ 「+／－」ボタンで火加減を調節します。
・160℃, 140℃, 120℃, 80℃, 60℃に設定ができます。
（注１）鍋の材質や形状、使用環境によって、設定温度に対して誤差が生じることがあります。その際は、調理用温度計などで温度を確認しながら使用することをお勧めします。
（注２）設定温度調理モードでは，トッププレートの温度を感知して温度調節をおくなっております。したがって，トッププレートが設定した温度よりも熱くなっているときに、設定した温度より鍋底の温度が低い鍋等をのせても、加熱しない場合があります。

④ 調理が終わったら「電源」ボタンで加熱を停止してください。
・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。
やけどをする恐れがあります。
・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

調理のポイント

加熱調理

レベル調節の目安

メニュー例と調節の目安		300W	500W	800W	1100W	1400W	レベル調節のポイント
煮　物 煮込み	・肉じゃが ・筑前煮 ・カレー ・シチュー						レベルを「高」に設定し、沸騰したら「低」から「中」の範囲で煮込みます。カレーやシチューなどは焦げ付かないようにかき混ぜながら調理してください。
鍋　物	・すき焼き ・寄せ鍋						レベルを「高」に設定し、沸騰したら煮え具合を見ながらレベルを弱めてください。
蒸し物	・茶碗蒸し						レベルを「高」に設定し、水を沸騰させたら、「低」にして材料を入れて蒸します。
焼き物	・餃子 ・ハンバーグ ・お好み焼き ・ホットケーキ						レベルを「高」に設定して予熱し、焼き色を見ながらレベルを調整してください。

※上記のものはあくまでも目安ですので、鍋の種類や材料の量によって調節してください。
※焼き物・炒め物などで少量の油を入れて加熱する場合は、油温が急激に上がり発火することがありますので、加熱し過ぎないようにご注意ください。

揚げ物調理

温度調節の目安

メニュー例	設定温度					揚げ物調理のポイント
	140	160	180	200	220	
手作りコロッケ						・新しい油を使う。
魚介類の天ぷら・冷凍食品						・天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない。
鶏の唐揚げ						・材料に適した温度で揚げる。
野菜の天ぷら						・油が適温になってから材料を入れる。
ドーナツ・ポテトチップ						・材料を一度にたくさん入れない。

※上記のものはあくまでも目安ですので、鍋の材質や形状、油の量、室温、食材などによって設定温度と実際の油の温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。また、購入された鍋に付いている取扱説明書も同時によくお読みになってからのご使用をおすすめします。
※調理の前にクッキング温度計などで実際の油の温度を確認することをおすすめします。
※油の温度を200度以上で長時間加熱を続けますと、引火する危険があります。また、油煙が多く出た場合は電源を切ってください。
※220度の設定については、使用環境によって温度が上がらないときなどにご使用ください。その際に調理中はそばを離れないでください。

お手入れ

警告 ●必ずコンセントから電源プラグを抜いて、トッププレートや本体が冷めてから、お手入れしてください。
●お手入れの際に次のものは使わないでください。変色、変質するおそれがあります。
シンナー・ベンジン・ガソリン・灯油・アルコールなど

トッププレート

よごれは、ふきんにぬるま湯または中性洗剤をつけ、かたく絞りよく拭き取ってください。汚れがひどい場合は、みがき粉かクリームクレンザーを使ってこすったあとにかたく絞ったふきんで拭き取ってください。（金属たわしなどは使わないでください。傷をつけるおそれがあります）

本体ケース・操作部分

かたく絞ったふきんで拭き取ってください。汚れがひどいときはふきんに中性洗剤をつけ、かたく絞りよく拭き取ってください。（お手入れの際に直接水や洗剤をかけて掃除することは、絶対にしないでください。また、みがき粉やクリームクレンザーなどを使用しますとケースに傷をつけるおそれがありますので、使用しないでください）

吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取ってください。ほこりがついたまま使用すると、本体内部に熱がこもり、発熱・発火・故障の原因になります。

故障かな?と思ったら

異常があったときは、以下の点をお調べになり、それでも不具合のある場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんなとき	お調べいただく内容
加熱／揚げ物／煮込み／湯沸かし／設定温度調理ボタンを押しても表示がつかない。（電源が入らない）	・電源プラグが抜けていませんか。 ・ブレーカーが切れていませんか。
加熱／揚げ物／煮込み／湯沸かし／設定温度調理ボタンを押していないのにあたたかい。	・電源を切っていても、電源プラグがコンセントに差し込まれていると、数W（ワット）の電力が消費されているため、あたたかくなることがあります。
調理中に電源が切れた。	・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。 ・タイマー未設定で50分以上操作せずに加熱していませんか。 （切り忘れ防止機能により停止）
ピッピッとアラームが鳴り、しばらくすると加熱が停止する。	・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。 ・鍋を乗せていますか、または使えない鍋をのせていませんか。 ・スプーンやナイフなどの小物をトッププレートにのせていませんか。
冷却ファンの付近から異音がしたり、回転に異常がある。	・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡して修理してください。
電源コードに傷がついたり、切れてしまったとき。	・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡してください。
調理中にＥ３が表示されて、電源が切れた。	・オーバーヒート表示です。本体を十分に冷ましてから、再度ご使用ください。

警　告

改造は絶対にしないでください。また、修理技術者以外の人が分解したり修理しないでください。
●火災・けが・感電の原因になります。
●故障したときは、コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡してください。

アフターサービスについて

修理やお取り扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

製品の保証について

●この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
●保証期間後の修理について
お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させて頂きます。

修理を依頼されるとき

●「故障かな？と思ったら」の表にて確認していただき、それでも異常のあるときは、ご使用を中止し、お買い上げの販売店に製品と保証書をご持参の上、修理をご依頼ください。なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。

補修用性能部品について

●この製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。

アフターサービスについて

●ご不明な場合は、お買い上げの販売店または、株式会社ドリテックまでお問い合わせください。

フリーコール 0120 - 875 -019
URL : http://www.dretec.co.jp

お客様相談センター

受付時間：月曜日～金曜日（祝祭日および当社指定休日を除く）
10：00～12：00、13：00～16：00

仕　様

品　番	ＤＩ－103 ／ ＤＩ－104
電　源	ＡＣ１００Ｖ　５０ ／ ６０Ｈｚ
定格消費電力	１４００W
揚げ物（温度調節機能）	６０℃　～　２２０℃
タイマー	１分　～　２３時間５９分
本体寸法	幅300×奥行360×高さ64 mm
本体重量	2450g（DI-１03L）／2490g（DI-104）
電源コード	約1.8 m
主要部品材質	本体ケース：ＡＢＳ樹脂 トッププレート：セラミック（DI-103）／耐熱ガラス（DI-104）

● 圧力鍋を使った豚の角煮（４人分）

材料：豚バラ肉（600g）生姜（１片）ネギの青い部分（１本）
しょう油（1/2カップ）日本酒（1/2カップ）みりん（1/2カップ）砂糖（大さじ１）塩（少々）コショウ（少々）
水（４カップ）

【作り方】

① 豚バラ肉に塩コショウをする。
② フライパンに油をしき、加熱モード（1400W）で豚バラ肉の表面を焦げ目がつくまで焼く。
③ ①の豚バラ肉を取り出し、表面についた余分な油をキッチンペーパーでとる。
④ 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。
⑤ 圧力鍋に水、豚バラ肉、ネギを入れ、ＩＨ電磁調理器に置く。圧力鍋の蓋をしないで「加熱」ボタンを押し、続けて「急速加熱」ボタンを押す。
⑥ 沸騰したらアクをとり、電源を切る。
⑦ 圧力鍋の蓋を閉め、「煮込み」ボタンを押す。タイマーを20分に設定する。
⑧ 電源が切れたら、圧力鍋の圧力を抜く。
⑨ ネギ、生姜を取り出し、しょう油、日本酒、みりん、砂糖を入れ、圧力鍋の蓋をしないで「煮込み」ボタンを押し、タイマーを30分にセットする。
⑩ 電源が切れれば完成です。

●鶏肉と大根の田舎風煮物（４人分）

材料：鶏モモ肉（400g）大根（１本）
しょう油（1/4カップ）日本酒（1/4カップ）みりん（1/4カップ）砂糖（大さじ１）和風だし（大さじ１）
水（４カップ）

【作り方】

① 鶏肉を食べやすい大きさに切り分ける。大根は皮をむき、厚さ1.5cmくらいの輪切りにし、面取りをする。
② 鍋に水、大根を入れて、ＩＨ電磁調理器にのせる。「加熱」ボタンを押し、続けて「急速加熱」ボタンを押す。
③ 沸騰したらアクを取り、電源を切る。
④ 和風だしを入れ、落し蓋をする。「煮込み」ボタンを押す。（タイマーは自動的に２時間にセットされます）
⑤ １時間30分後、鶏モモ肉、しょう油、日本酒、みりん、砂糖を入れ、さらに煮る。
⑥ 電源が切れれば完成です。

●ビーフストロガノフ（４人分）

材料：牛肩ロース肉（500g）たまねぎ（中２個）マッシュルーム（10個）
フォン・ド・ヴォー（350ml）生クリーム（50ml）サワークリーム（50ml）トマトピューレ（30ml）バター（30g）
薄力粉（大さじ６杯）塩（適量）コショウ（適量）

【作り方】

① たまねぎを薄切りにし、マッシュルームは石突を取り薄切りにします。
② 牛肩ロース肉を薄切りにする。
③ 薄切りにした牛肩ロース肉に、塩、コショウ、薄力粉をまぶす。
④ 鍋にバターをのせ、ＩＨ電磁調理器にのせる。「加熱」ボタンを押し1100Wに設定し、たまねぎを炒める。
⑤ たまねぎが全体的にしんなりしたら、牛肩ロース肉とマッシュルームを加えて薄力粉がなじむまで炒め、電源を切る。
⑥ フォン・ド・ヴォーとトマトピューレを入れてよく混ぜ、「煮込み」ボタンを押しタイマーを30分に設定する。
⑦ 25分経過したら、生クリームとサワークリームを入れる。
⑧ 電源が切れれば完成です。

●すき焼き（４人分）

材料：すき焼き用牛ロース肉（480g）長ネギ（１本）白菜（1/2個）しいたけ（４個）しらたき（１玉）
えのきだけ（１袋）春菊（1/3束）木綿豆腐（１丁）卵（お好み）牛脂（適量）だし汁（2.5カップ）
しょうゆ（１カップ）みりん（1/2カップ）日本酒（1/2）砂糖（1/2カップ）

【作り方】

① 長ネギは斜め切りに、白菜、春菊は食べやすい大きさに切る。しいたけは石突を取り、えのきだけは根を切る。豆腐と下茹でしたしらたきは、食べやすい大きさに切る。
② 鍋にだし汁、しょうゆ、みりん、日本酒、砂糖を入れ、ＩＨ電磁調理器にのせる。「加熱」ボタンを押し、続けて「急速加熱」ボタンを押す。煮立ったら電源を切る。
③ よく熱したすき焼き用鍋に牛脂をしき、牛ロース肉を手早く炒める。
④ ③に②を入れた後、その他の材料を入れる。あまり煮すぎない方がおいしくいただけます。
⑤ お好みで卵をつけてください。

●鶏の変わりから揚げ（４人分）

材料：鶏もも肉（800g）しょうが（１片）にんにく（１片）しょうゆ（1/4カップ）片栗粉（適量）
小麦粉（適量）塩（少量）コショウ（少量）紅しょうが（適量）

【作り方】

① 鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩、コショウをふりよく揉む。
② ボールにしょうゆを入れ、そこに、おろしたしょうが、にんにくを入れる。
③ ②に①を入れ、よく揉む。
④ ③に、片栗粉と小麦粉を１：１の割合で入れ、よく混ぜる。さらに、紅しょうがを入れて混ぜる。
⑤ ＩＨ電磁調理器に油を入れた天ぷら鍋をのせ、「揚げ物」ボタンを押し、170℃に設定する。
⑥ 油温が170℃になったら、鶏肉を揚げる。
⑦ 中まで火が通ったら完成です。

●チーズフォンデュ（４人分）

材料：チーズ（エメンタールチーズ200ｇ、グリュイエルチーズ200ｇ）
白ワイン（牛乳でも可）（200～250cc）　片栗粉（少々）　にんにく（一片）ナツメグ（少々）
コショウ（少々）フランスパン（適宜）　野菜（ブロッコリー、アスパラなど）（適宜）

【作り方】

① チーズを細かく削り、片栗粉をまぶしておく。
② 切ったにんにくを鍋にこすりつけ、香り付けをする。
③ 鍋に白ワインを入れ沸騰させアルコール分をとばす。
④ 弱火にし、鍋に少しずつチーズを入れ、よくかき混ぜながら溶かす。
⑤ ナツメグ、コショウを加え味を整える。
⑥ フランスパンと茹でた野菜は食べやすい大きさに切り、チーズに絡めていただきます。

保 証 書

本保証書記載内容によりこの製品を保証いたします。
本製品の修理は本保証書をご持参、ご提示の上、お買い上げ店へご相談ください。

品　番	DI-103/104		
保証期間	対 象 部 品	お買い上げ日より	保 証 条 件
	本体	1年以内	持込修理
お買い上げ日	年	月	日
お 客 様	お名前 ご住所 お電話		
販 売 店	販売店名 ご住所 お電話		

〈保証規定〉

●次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
　※ 誤ったご使用、不注意、落下、不当な修理、分解、改造、天災、地変等による故障または損傷。
　※ ご使用上に生じる外観の変化。
　※ 本保証書に販売店、およびお買い上げ年月日の記載がない場合、字句を書き換えられた場合。
　※ 本保証書のご提示がない場合。
　※ 一般家庭以外（例として、業務用としての使用）に使用された場合の故障および損傷。
●有料修理の場合、修理品の運賃、修理部品代、技術料はお客様にてご負担願います。
●お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。また法令の定めのある場合を除き、事前の同意をいただくことなく、上記の目的以外には使用いたしません。
●お買い上げ後1年間の保証期間内に、正常なご使用状態で故障した場合には本保証書をご持参、ご提示の上、お買い上げ店にご依頼ください。無料で修理、調整いたします。
●この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって、保証書を発行している者およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
●ご転居の場合の修理ご依頼先などは、お買い上げの販売店、または株式会社ドリテックへご連絡ください。
●ご贈答などで本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合は、株式会社ドリテックへご連絡ください。
●本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
●保証書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

株式会社 ドリテック　〒343-0824　埼玉県越谷市流通団地2-3-9
URL : http://www.dretec.co.jp

お客様相談センター　フリーコール 0120 - 875 - 019
(受付時間：月曜日～金曜日　10：00～12：00,　13：00～16：00　祝祭日および当社指定休日を除く)

11-12